

PERANAN BUTCHERY DALAM MENGEFISIENSI KINERJA KITCHEN HOTEL

**STUDI DESKRIPTIF BUTCHER KITCHEN
DI SHERATON SURABAYA HOTEL & TOWERS**

TUGAS AKHIR



DISUSUN OLEH :

JOKO WALUYO HARSO WIDODO

NIM : 079810453-S

**PROGRAM STUDI D III PARIWISATA
FAKULTAS ILMU SOSIAL DAN ILMU POLITIK
UNIVERSITAS AIRLANGGA
SURABAYA
Semester Genap Th. 2000/2001**

HALAMAN PERSETUJUAN



Tugas Akhir ini telah dipertahankan di hadapan panitia penguji pada tanggal

7 Juni 2001 :

Panitia penguji terdiri dari :

Dosen penguji I



Andy Umardiono, S. Sos
Nip 132.230.985

Dosen Penguji II



M. Nurdin Razak, S. Sos
Nip. 132.230.972

ABSTRAK

Dunia pariwisata saat ini berkembang dengan pesat dengan ditandai banyaknya orang-orang yang mengadakan perjalanan wisata dari daerah satu ke daerah yang lain. Indonesia sebagai salah satu daerah tujuan wisata telah berbenah diri dengan mempersiapkan prasarana dan sarana untuk menunjangnya. Salah satu prasarana itu adalah tempat menginap atau disebut hotel. Hotel adalah suatu jenis akomodasi yang menyediakan sebagian atau seluruh bangunan yang menyediakan jasa penginapan, makan dan minum serta jasa penunjang lainnya bagi umum yang dikelola secara profesional dan dikomersilkan.

Sheraton Surabaya hotel & towers merupakan salah satu hotel bintang lima yang ada di Surabaya, hotel ini merupakan "*chainhotel*" artinya hotel yang memiliki cabangnya diberbagai daerah di dunia. Pendapatan hotel didapat dari penjualan kamar dan *food & beverage*. *Food and beverage department* bertugas menyediakan makanan dan minuman yang akan dijual di hotel. Butcher kitchen merupakan bagian dari *F & B department* yang mempunyai tugas untuk menyiapkan bahan makanan hewani bagi *outlet kitchen* yang lain yang membutuhkan bahan menu masakan dari daging, unggas, ikan dan jenis *seafood* lainnya agar bahan tersebut siap dimasak di bagian lainnya.

Dalam melakukan penelitian ini penulis menggunakan metodologi penelitian kualitatif. Dalam hal ini yang menjadi obyek penelitian butchery di hotel Sheraton Surabaya. Peneliti meneliti obyek tersebut, karena butcher Sheraton merupakan tempat di mana penulis pernah melakukan praktek kerja lapangan dan merupakan fenomena yang baru bagi penulis. Sedangkan informan yang dipilih adalah butcher chef dan cook I. Dalam mengumpulkan data yang diperlukan, peneliti mengadakan observasi secara langsung dan berperan serta aktif di dalamnya. Dalam pengumpulan data peneliti menggunakan wawancara tak berstruktur dan dilakukan secara langsung kepada informan. Dalam menganalisa data peneliti melakukan langkah-langkah seperti : membaca dan meneliti catatan lapangan, memberi kode pada judul pembicaraan tertentu, menyusunnya ke dalam sebuah data dan membaca kepustakaan yang berkaitan dengan masalah dan latar belakang penelitian. Penelitian menggunakan analisa data reduksi data, penyajian data dan penyimpulan data.

Keberadaan *butcher kitchen* hanya ada di hotel bintang lima, hal ini dimaksudkan agar kinerja kitchen hotel lebih efisien. Di hotel-hotel yang tidak memiliki butcher seluruh pengolahan makanan dilakukan di tempat yang sama yaitu mulai pemotongan daging, pencucian dengan air bersih dan memasaknya. Dari penelitian yang dilakukan di *butcher* hotel Sheraton diperoleh data bahwa peranan butcher adalah melakukan pengadaan barang khususnya daging dan ikan bagi pesanan *outlet kitchen* lain dengan bekerja sama dengan pihak purchasing selaku bagian pembelian barang dan receiving selaku pemeriksa kualitas barang ; melakukan pemotongan daging dan ikan sesuai dengan teknik yang distandarkan sehingga dapat memenuhi pesanan potongan daging dan ikan sesuai porsinya dan

sesuai dengan waktu yang ditargetkan. Dalam melakukan aktifitas kerja di *butcher* telah dilakukan pembagian kerja dan *schedule* yang tepat sehingga dalam pelaksanaan kerja tidak terhambat. Distribusi barang merupakan alur kerja yang menjelaskan pemenuhan barang pesanan di *butcher* dari outlet lain dan pengirimannya.

Dalam penelitian yang dilakukan di *butcher* didapatkan fakta bahwa dalam operasional kerjanya terdapat faktor penghambat kerja *butcher* dan faktor pendukungnya. Adapun faktor penghambat itu adalah jumlah staf yang terbatas sehingga bila ada pesanan bahan makanan yang banyak mengalami kesulitan dalam menyelesaikannya, kesalahan pemotongan daging dan ikan yang sering dilakukan oleh *trainee* sehingga menyebabkan waktu menjadi lebih lama dan bahan olahan menjadi terbuang, adanya keterlambatan pengiriman ikan kakap merah dari *supplier* sehingga pekerjaan terganggu dan terkadang harus melakukan pembelian secara mendadak ke *supplier* lain yang harganya lebih mahal. Sedangkan faktor pendukung di *butcher* adalah tersedianya sarana dan peralatan yang memadai sehingga pekerjaan menjadi lancar, letak *butcher* yang strategis yang memungkinkan lancarnya alur pengadaan dan pengiriman barang ke *outlet* lainnya dan kemampuan staf yang memadai sehingga mampu dan *capable* dalam menyelesaikan kerja sesuai dengan waktu dan tidak terjadi kesalahan pemotongan.

